

2º TERMO DE ERRATA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 164/2021 - PMBC
276/2021 - COMPRASNET

Com base no art. 25 do Decreto Municipal 10.540/2021, o Edital de licitação acima epigrafado, publicado neste mesmo diário, no Portal COMPRASNET e no site: www.bc.sc.gov.br, cujo objeto trata do Registro de Preços de Gêneros Alimentícios, de acordo com a solicitação exarada pelo **Despacho 3 – Protocolo nº 1.310/2022 - OFÍCIO nº 010 /2022 - SETOR DE COMPRAS/DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO** sofrerá alteração item morango que se encontra disponibilizado no portal COMPRASNET, assim como neste mesmo sitio, em licitações.

Em razão do acima exposto a realização da sessão pública fica postergada para as **09h00min** do dia **24/01/2022**, no Portal de Compras do Governo Federal – [Código UASG: 988039](https://bc.1doc.com.br/verificacao/).

Ficam mantidas as demais condições.

Balneário Camboriú, 10/01/2022.

SAMARONI BENEDET

Secretário de Compras

Alterações:

Onde se lê:

LOTE	Material/Serviço	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MORANGO	Kg	R\$ 7,98	R\$ 8.379,00

Leia-se:

LOTE	Material/Serviço	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MORANGO	Kg	R\$ 23,18	R\$ 24.339,00

Onde se lê:

2	1	148886—AÇÚCAR REFINADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA—sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos	kg	21.220	-4,91	-104.190,20
---	---	---	----	--------	-------	-------------

		Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas); abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	2	148892 - CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, com a categoria de qualidade do café como Tradicional. Torrado e moído O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Com certificado de pureza e qualidade ABIC - Tradicional ou de laboratórios credenciados pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (Reblas), dentro do prazo de validade. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g seguindo a diluição padrão da embalagem. Sem glúten. O produto deve ser obtido;	kg	13.532	-27,89	-377.407,48

	<p>processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Após o preparo, seguindo a determinação de diluição da embalagem, o produto final deve apresentar coloração adequada, aroma característico e sabor próprio, sem gosto de queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g a vácuo, podendo ter embalagem externa de caixa de papelão. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e</p>				
--	---	--	--	--	--

		inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.				
2	3	148918— VINAGRE DE ÁLCOOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA. Vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroaleoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com	UN	12.458	-2,66	-33.138,28

		capacidade para 12 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.				
2	40	148885 – ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, vitaminas, minerais e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O achocolatado em pó solúvel deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos e deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características físico-químicas: Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor de chocolate. Após diluição na proporção de 6g de achocolatado para 100ml de leite integral a cor deve ser marrom, e o sabor predominante de chocolate e não de açúcar, ou seja, não deve ser mais doce do que o ideal. Deve diluir totalmente no leite independente da temperatura, sem formar grumos e/ou acumular açúcar no fundo do recipiente. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto =	kg	1.770	-18,61	-32.939,70

		08 litros. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com até 01 kg ou latas de 400g de peso líquido com tampa e laço de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	41	148887 – ARROZ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, subgrupo arroz integral, longo fino, tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo arroz integral, classe longo fino, tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%)	kg	5.710	-6,33	-36.144,30

		<p>devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	42	<p>148890 – ARROZ PARBOILIZADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i>, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo parboilizado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume</p>	kg	56.730	-5,11	-289.890,30

		<p>após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	43	<p>148888 AVEIA EM FLOCOS FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e</p>	kg	2.960	-29,63	-87.704,80

		<p>Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de aveia são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características físico-químicas: máximo de 15% de umidade. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas, com capacidade para 200g a 500 gr, contendo internamente saco de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deve proteger o produto de dano interno ou externo e não transmitir odores e sabores estranhos ao produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem lacrada com fita, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	44	148889 – BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Biscoito tipo cracker obtido pela mistura de	kg	5.370	-16,28	-87.423,60

	<p>farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, amido de milho, sal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais e possuir no mínimo 3g de fibras em 100 gramas de produto ou 2,5g de fibras por porção. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais e gordura trans na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor ligeiramente salgado. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do</p>				
--	--	--	--	--	--

		alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.				
2	45	148891—BISCOITO DE LEITE, CONFORME DESCRIÇÃO EM ANEXO Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto poderá conter amido e/ou leite ou soro de leite, mas deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais e gordura trans na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico.	kg	4.440	-15,58	-69.175,20

		<p>Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas); abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	46	<p>148893 – CANELA MOÍDA EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela da china ou Canela do ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve ser apresentado na forma de pó. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e</p>	kg	86	118,67	-10.205,62

		Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada-escuro, odor aromático característico; sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalada em potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.				
2	47	148894 CHÁ DE ERVA DOCE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Chá de erva doce, composto de sementes de erva doce; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Chá de erva doce, composto de sementes de erva doce; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de	kg	859	453,67	-389.702,53

		<p>Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): Cor, sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Caixa com 10 a 15 unidades de 1 a 2gr. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 90 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	48	<p>149047 – CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU, CONFORME ESPECIFICAÇÃO – Produto composto por cacau em pó solúvel com 100% cacau. Pode conter lecitina de soja. Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos, manteiga de cacau e amido e/ou féculas. Isento de glúten, de leite e derivados, corante e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O chocolate em pó 100% cacau deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características</p>	KG	2.230	115,17	-256.829,10

		sensoriais (organolépticas): Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com no mínimo 200g, resistentes, hermeticamente selados. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.				
2	49	148896 – COLORÍFICO (COLORAU), CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Apresentado em forma de pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios, constituído de matéria prima de boa qualidade. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a	kg	432	-28,06	-12.121,92

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDETTI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		<p>legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalado em pacotes plásticos lacrados de até 300g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve conter a identificação do fabricante, peso líquido, data de fabricação e validade, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	50	<p>148897 – EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA – Produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum</i> L.), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate; adicionado de sal e pode conter açúcar. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados,</p>	kg	8.630	-10,56	-91.132,80

	<p>armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalado em caixas tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>				
--	---	--	--	--	--

2	51	<p>148898 – FARINHA DE MANDIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Farinha de mandioca seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, classificada de acordo com a Portaria Nº 554, de 30/08/1995. O produto não deve conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos nem grumos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Rotulagem: No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, CGC, endereço e número de registro do estabelecimento no MAARA), impresso originalmente quando da confecção da embalagem, não aceitando-se marcação complementar por etiquetas adesivas ou carimbo; de acordo com a Portaria nº 554, de 30/08/1995. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente, contendo de 500 gr até 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de</p>	kg	4.520	-5,93	-26.803,60
---	----	---	----	-------	-------	------------

		entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
2	52	148900 FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gr deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do	kg	7.860	-5,73	-45.037,80

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500 gr ou 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
2	53	148901 – FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas	kg	29.600	-4,96	-146.816,00

		<p>e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 01kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	54	<p>148903 – FEIJÃO CARIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 “in natura”. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, sem nenhum tipo de defeitos como em processo de fermentação, presença de mofo, carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Não deve apresentar odor estranho e substâncias estranhas e/ou nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de</p>	kg	10.610	-8,31	-88.169,10

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		<p>pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	55	<p>148904 – FEIJÃO PRETO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., grupo anão, classe preto, tipo 1 “in natura”. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, O produto deve apresentar bom estado de conservação, sem nenhum tipo de defeitos como em processo de fermentação, presença de mofo, carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Não deve apresentar odor estranho e substâncias estranhas e/ou nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40</p>	kg	13.860	-8,39	-116.285,40

		minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas); abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.				
2	56	148905 – FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve	kg	765	-8,65	-6.617,25

		<p>necessitar de refrigeração. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 125g. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente laçadas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	57	<p>148907 – FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEX Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de bolos, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar</p>	UN	9.280	-5,75	-53.360,00

		se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem intacta, em potes plásticos de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As embalagens não devem apresentar amassamento, vazamento, ruptura ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente laçadas, com capacidade para até 72 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
2	58	148908 – LENTILHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos provenientes da espécie Lens esculenta, Moench; classificados conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificada como lentilha, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos,	kg	2.365	-22,43	-53.046,95

		excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo 500 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos plásticos ou de papel reforçados contendo até 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	59	148909 – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Macarrão espagete tipo longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com: farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deve conter conservantes e corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo espagete, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas	kg	12.850	-10,29	-132.226,50

		<p>que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	60	<p>148910 – MACARRÃO PARAFUSO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos.</p>	kg	13.280	-8,17	-108.497,60

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

	<p>Não deve conter conservantes e corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): cores uniformes; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes</p>				
--	--	--	--	--	--

		declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	61	148911—MANTEIGA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Manteiga extra com sal, Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Conservação refrigerada em temperatura 5°C a 10°C. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: A manteiga deverá ser embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada	kg	1.890	-66,32	-125.344,80

		macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem de 200g, acondicionado em pote plástico próprio para embalagem de alimentos, lacrado com tampa de alumínio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.				
2	62	148912 – MARGARINA CREMOSA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Margarina cremosa com sal, isenta de gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 65% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas	kg	5.002	-7,72	-38.615,44

		<p>e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	63	<p>148913 – MILHO VERDE EM CONSERVA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto preparado com milho de 1ª qualidade previamente debulhados, envasados e pré-cozidos, reidratados, imersos ou não em líquido de cobertura apropriados (salmora = água e sal). Submetidas a processo tecnológico submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar alteração. Ingredientes do produto, milho e água podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Deverá conter cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos,</p>	kg	2.830	-25,35	-71.740,50

		<p>pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: em embalagem plástica em forma de sachê, contendo de 170 até 200g. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	64	<p>148914 – ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA 900ml Óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de</p>	UN	19.550	-9,51	-185.920,50

		<p>ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com laque rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	65	<p>148915 SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiuementante e iodo, com teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve</p>	kg	8.890	-1,91	-16.979,90

		apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.				
2	66	148916 TRIGO PARA QUIBE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Trigo para quibe, obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Trigo para quibe, obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma característico, sabor característico, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou	kg	2.420	-12,15	-29.403,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem plástica de 500g, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente termossoldado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	67	148917 UVA PASSA PRETA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: A uva passa preta deverá apresentar sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor e odor devem ser característicos e deve ser ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com capacidade mínima de 100 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a	kg	1.025	-80,97	-82.994,25

		legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.				
2	86	144263—ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, vitaminas, minerais e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas e 03 minerais, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Portaria nº 31, de 13/01/1998— Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, constante do anexo desta Portaria. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003— Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001— Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002— Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004— Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada— RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002— Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006— Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº. 360, de	KG-	60	-18,61	-1.116,60

	<p>23/12/2003. Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006— Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003". Portaria nº 157, de 19/08/2002— Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Lei nº 8543, de 23/12/1992— Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Lei nº 10674, de 16/05/2003— Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002— Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005— Aprova o "regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (idr) de proteína, vitaminas e minerais". Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015— Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Características gerais: O achocolatado em pó solúvel deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos e deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características físico-químicas: Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas e 03 minerais, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor de chocolate. Após diluição na proporção de 6g de achocolatado para 100ml de leite integral a cor deve ser marrom, e o sabor</p>				
--	--	--	--	--	--

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		predominante de chocolate e não de açúcar, ou seja, não deve ser mais doce do que o ideal. Deve diluir totalmente no leite independente da temperatura, sem formar grumos e/ou acumular açúcar no fundo do recipiente. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com até 01 kg ou latas de 400g de peso líquido com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	87	144273—EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA— Descrição do objeto: produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate; adicionado de sal e pode conter açúcar. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015— Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que	KG	50	-6,37	-318,50

	<p>causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006— Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções— RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003). Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005— Aprova o "Regulamento Técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis". Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004— Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada— RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002— Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003— Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003— Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002— Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002— Aprova o Regulamento Técnico Metroológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002— Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Lei nº 8543, de 23/12/1992— Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca</p> <p>Características gerais: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes;</p>				
--	---	--	--	--	--

		<p>Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalado em caixas tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	88	<p>144276 – FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 meg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de</p>	KG	250	-4,96	-1.240,00

	<p>trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017 — Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 — Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 — Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções — RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23/12/2003. Instrução Normativa Nº 31, de 18/10/2005 — Define a referência para métodos analíticos que passam a constituir padrões oficiais para análises físico-químicas de conformidade da Farinha de Trigo. Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 — Aprova o "regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do Anexo desta Resolução. Instrução Normativa Nº 8, de 02/06/2005 — Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 — Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada — RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 — Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 — Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 — Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 — Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 — Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 — Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 — Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>Portaria nº 157, de 19/08/2002 – Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 – Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Decreto nº 3664, de 17/11/2000 – Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências. Lei nº 9972, de 25/05/2000 – Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. Lei nº 8543, de 23/12/1992 – Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos;</p>				
--	--	--	--	--	--

		<p>pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 01kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	89	<p>144279 – FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA – Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 – Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.</p>	KG	15	-69,23	-1.038,45

	<p>Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 — Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 — Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 — Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 — Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 — Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 — Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Lei nº 8543, de 23/12/1992 — Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Resolução CNNPA nº 38, de 1977 — Aprovar como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características</p>				
--	--	--	--	--	--

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		<p>Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo até 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	90	<p>144280 – FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções – RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 – Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p>	UN	80	5,75	460,00

	<p>Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 — Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 — Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 — Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 — Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 — Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 — Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 — Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Lei nº 8543, de 23/12/1992 — Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Resolução CNNPA nº 38, de 1977 — Aprovar como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. Características gerais: O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de bolos, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo</p>				
--	---	--	--	--	--

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem intacta, em potes plásticos de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As embalagens não devem apresentar amassamento, vazamento, ruptura ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
2	91	144284 – MARGARINA CREMOSA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, isenta de gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23/12/2003. Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.	KG-	200	-15,43	-3.086,00

	<p>Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003— Aprova “Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados”. Lei nº 10674, de 16/05/2003— Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002— Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002— Aprova o Regulamento Técnico Metroológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002— Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001— Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução Nº 2, de 22/05/2000— Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal. Portaria Nº 372, de 04/09/1997— Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina. Lei nº 8543, de 23/12/1992— Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Características gerais: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 65% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme;</p>				
--	---	--	--	--	--

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código F71A-DFB2-0F53-D6A8

		<p>cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	92	<p>144285 — ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA — Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de acordo com a legislação</p>	UN	100	-9,51	-951,00

	<p>vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015— Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006— Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados, conforme os respectivos Anexos I, II, III e IV desta Instrução Normativa. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006— Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 270, de 22/09/2005— Aprova o "regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal". Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004— Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003— Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003— Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003— Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002— Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002— Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002— Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Decreto nº 3664, de 17/11/2000— Regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências. Lei nº 9972, de 25/05/2000—</p>				
--	--	--	--	--	--

2	<p>Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. Lei nº 8543, de 23/12/1992 – Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com laço rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente laceradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
2			Valor total do lote		3.214.074,97

Leia-se:

2	1	148886 - AÇÚCAR REFINADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico	kg	21.220	4,91	104.190,20
---	---	--	----	--------	------	------------

		e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	2	148892 - CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, com a categoria de qualidade do café como Tradicional. Torrado e moído O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Com certificado de pureza e qualidade ABIC - Tradicional ou de laboratórios credenciados pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (Reblas), dentro do prazo de validade. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g seguindo a diluição padrão da embalagem. Sem glúten. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos	kg	13.532	27,89	377.407,48

	<p>Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Após o preparo, seguindo a determinação de diluição da embalagem, o produto final deve apresentar coloração adequada, aroma característico e sabor próprio, sem gosto de queimado.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem contendo 500g a vácuo, podendo ter embalagem externa de caixa de papelão. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>				
--	---	--	--	--	--

2	3	<p>148918 - VINAGRE DE ÁLCOOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA. Vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar</p>	UN	12.458	2,66	33.138,28
---	---	---	----	--------	------	-----------

		de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 12 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.				
2	40	148885 - ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, vitaminas, minerais e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O achocolatado em pó solúvel deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos e deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características físico-químicas: Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o	kg	1.770	18,61	32.939,70

	<p>preparo de 100 ml). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor de chocolate. Após diluição na proporção de 6g de achocolatado para 100ml de leite integral a cor deve ser marrom, e o sabor predominante de chocolate e não de açúcar, ou seja, não deve ser mais doce do que o ideal. Deve diluir totalmente no leite independente da temperatura, sem formar grumos e/ou acumular açúcar no fundo do recipiente. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com até 01 kg ou latas de 400g de peso líquido com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
--	---	--	--	--	--

2	41	<p>148887 - ARROZ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, subgrupo arroz integral, longo fino, tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo arroz integral, classe longo fino, tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem</p>	kg	5.710	6,33	36.144,30
---	----	---	----	-------	------	-----------

		secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	42	148890 - ARROZ PARBOILIZADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo parboilizado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento	kg	56.730	5,11	289.890,30

		Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	43	148888 - AVEIA EM FLOCOS FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de aveia são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características físico-químicas: máximo de 15% de umidade. Características sensoriais	kg	2.960	29,63	87.704,80

		<p>(organolépticas): aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas, com capacidade para 200g a 500 gr, contendo internamente saco de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deve proteger o produto de dano interno ou externo e não transmitir odores e sabores estranhos ao produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem lacrada com fita, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	44	<p>148889 - BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Biscoito tipo cracker obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, amido de milho, sal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que</p>	kg	5.370	16,28	87.423,60

	<p>mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais e possuir no mínimo 3g de fibras em 100 gramas de produto ou 2,5g de fibras por porção. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais e gordura trans na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor ligeiramente salgado. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na</p>				
--	--	--	--	--	--



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: F71A-DFB2-0F53-D6A8

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



SAMARONI BENEDET (CPF 032.XXX.XXX-47) em 10/01/2022 14:15:40 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/F71A-DFB2-0F53-D6A8>